



City of El Paso Department of Public Health Food Inspection Program



Public Health
Prevent. Promote. Protect.

REQUISITOS PARA ESTABLECIMIENTO DE COMIDA

Los siguientes son prerrequisitos para el funcionamiento de un establecimiento de alimentos. Estos requisitos deben estar apegados con la sección 9.12.005 – 9.12.020 – y sección 2 de El Código Municipal de La Ciudad de El Paso y con Las Reglas del Estado de Texas para establecimientos de Comida y Salud y Seguridad en establecimientos de Comida en El Condado de El Paso antes que la autoridad correspondiente apruebe estos permisos. Los permisos no son transferibles de persona a persona o de establecimiento a establecimiento. El permiso debe ser puesto en lugar visible al público.

SECCION 229.171(f)/9.12.020/SECCION 2 – REQUISITOS PARA OBTENER EL PERMISO

Ninguna persona debe operar un establecimiento de comida sin antes haber obtenido un permiso valido otorgado por El Departamento de Salubridad, y una Licencia otorgada por La Ciudad de El Paso. (Permisos para El Condado de El Paso no requieren licencia de La Ciudad.) **Estos Permisos no son transferibles de persona a persona o de establecimiento a establecimiento. El Permiso debe ser puesto en un lugar visible al publico. Cualquier persona que desee construir, convertir una estructura ya existente o remodelar un establecimiento de comida, debe presentar planos al Departamento de Salubridad para ser revisados y aprobados por lo menos 30 días hábiles antes del inicio de la construcción.**

SECCION 9.12.030/SECCION 2 – CONTENIDO DE LA SOLICITUD PARA EL PERMISO

Cualquier persona que desea operar un establecimiento de comida debe llenar una solicitud en el One Stop Shop, situada en el 811 Texas Avenue, El Paso, Texas 79901.

Teléfono: Número de la oficina (915)212-0095 y el número de fax (915)212-0105

SECCION 229.167(a)(c) – PISOS, PAREDES Y CIELO

Lisos, durables, fácil de limpiar y no absorbentes en áreas que estén expuestas a la grasa o al agua: áreas de preparación de comida, cuartos refrigerados, áreas de lavado de utensilios, baños, etc. Aberturas en paredes y pisos deben ser selladas. El cielo debe estar en buen estado, sin agujeros, sin partiduras sellado completamente contra las paredes.

SECCION 229.166(g)/229.1167(f) – BANOS Y URINARIOS

Los baños deben estar convenientemente localizados y accesibles para uso de los empleados durante las horas de operación. El baño debe estar completamente encerrado y las puertas deben de sellar completamente. La puerta debe cerrar sola instalando un brazo mecánico o resorte. Ventilación adecuada para mantener los baños libres de malos olores. Solo personal autorizado es permitido en áreas de preparación de alimentos, almacenaje de alimentos, y áreas de lavado de utensilios.

SECCION 229.167(d) – PUERTAS/ACCESOS/VENTANAS

Cualquier abertura hacia afuera del establecimiento de comida debe estar protegida para evitar la entrada de insectos o roedores, rellanado o sellando cualquier tipo de aberturas en pisos, paredes, y cielos; Las ventanas deben estar selladas completamente a la pared y las puertas deben ser sólidas y cerrar automáticamente... alarma. Tela de maya debe ser no menos de 1/16 de pulgada.

SECCION 229.165(f)(g)(h)(k) – LIMPIEZA Y DESINFECTADO DE UTENSILIOS Y EQUIPO*

Un fregadero de 3 compartimientos debe ser instalado para el lavar, enjuagar, y desinfectar equipo y utensilios manualmente. Estas tres tinajas deben ser lo suficientemente grandes para sumergir el utensilio más grande dentro del establecimiento. Mesas de secado de utensilios, repisas para utensilios o mesas deben ser lo suficientemente grandes para acomodar utensilios que se acumulen durante las horas de operación antes de lavar y después de desinfectar. Las tinajas y mesas de secado de utensilios deben tener un tubo de desagüe. Maquinas lavaplatos deben operar de acuerdo a especificaciones del fabricante. Un estuche para el monitoreo de la concentración del desinfectante es requerido.

SECCION 229.166(f)(g)(h)/9.12.600 – LAVAMANOS*

Un lavamanos equipado con agua caliente a una temperatura mínima de 110°F por medio de una válvula mezcladora o una llave de combinación de agua debe ser instalado a una distancia de 25 pies del área de lavado de utensilios, área de preparación de alimentos y áreas de servicio. Esta distancia es medida en el mismo cuarto caminando de áreas nombradas hacia el lavamanos. Excepto que el lavamanos puede ser localizado 5 pies dentro de otro cuarto pero no separado por puertas fijas.

SECCION 229.166(f)(g) – TINA DE SERVICIO*

Una tina de servicio debe ser instalada con drenaje en el piso para la limpieza de los trapeadores y para limpiar cualquier otro tipo de herramientas para la limpieza de los pisos y para tirar el agua sucia de los trapeadores y cualquier otro desperdicio similar. Esta tina de servicio debe estar equipada con agua a una temperatura de 110°F.

SECCION 229.166(c)(i)/9.12.580 – PLOMERIA *

El sistema de plomería debe ser diseñado, construido, y mantenido de acuerdo a la ley. En La Ciudad de El Paso en establecimientos nuevos o con renovación extensiva, toda la plomería y accesorios deben ser aprobados por el Departamento de Building Permits and Inspections de La Ciudad de El Paso. Los interceptores de grasa deben estar localizados con fácil acceso para su limpieza.

SECCION 229.165(a)-(f)/9.12.420 EQUIPO Y UTENSILIOS/DISEÑO Y FABRICACION

Todo el equipo y utensilios deben ser construidos de materiales durables y mantener sus características bajo uso y condiciones normales. Los materiales que sean usados para la construcción de utensilios y equipo de contacto de alimentos no deben permitir la entrada de sustancias nocivas, o que impartan colores, olores, sabores a la comida y bajo uso normal sean seguros, durables, resistentes a la corrosión, no absorbentes, de buen grosor y peso para soportar el uso y lavadas constante. Deben ser lisos, fáciles de limpiar, resistentes a las abolladuras, astilladuras, rapaduras, y descomposición del material. Equipo de cocina que sea certificado o clasificado para desinfectar por El American National Food Institute (ANSI)-dicha certificación será aceptada. En La Ciudad de El Paso todo nuevo equipo y utensilios de cocina deben reunir todas las características de acuerdo al National Sanitation Foundation o cualquier otro tipo de estándares aprobados por la autoridad correspondiente.

SECCION 229.165(g) – EQUIPO DE REFRIGERACION-ESTUFAS

Equipo para enfriar o calentar comida o para mantener la comida fría o caliente debe ser suficiente en capacidad para proporcionar temperaturas adecuadas y debe tener un termómetro.

SECCION 229.165(g) – SISTEMA DE VENTILACION, SUFICIENTE

Sistema de campana (ventilación) debe ser suficiente en número y capacidad para prevenir la acumulación de grasa y condensación en las paredes y cielos.

SECCION 229.167(h) – VENTILACION MECANICA

Si es necesario mantener ciertos cuartos libres de calor excesivo, vapor, condensación, malos olores, humo, suficiente ventilación (mecánica) debe ser instalada.

SECCION 229.167(g) – ILUMINACION (INTENSIDAD)

La intensidad debe de ser de 10 candelas / pie de intensidad a una distancia de 30 pulgadas arriba del piso en cuartos fríos y en áreas de almacenaje de comida; debe ser de 20 candelas / pie en áreas de los lavamanos, áreas para lavado de equipo y para almacenaje de utensilios y en baños; y a lo mínimo 50 candelas / pie en áreas de preparación de alimentos y en áreas de trabajo con equipo y utensilios tales como: Cuchillos, rebanadoras, molinos o serruchos en las cuales la seguridad es importante.

SECCION 229.167(d) – PROTECTORES*

Los focos deben estar protegidos, tener un recubrimiento especial, o deben ser a prueba de quebraduras en áreas donde existe la comida expuesta; equipo limpio, utensilios y mantelería o utensilios descartables que no estén protegidos. Lámparas infra rojas u otro tipo de lámparas deben ser a prueba de quebraduras o protegidas con un tipo de armadura en donde solamente la cara del foco esta expuesta.

SECCION 229.167(b)(d) – AREAS FUERA DEL ESTABLECIMIENTO

Áreas fuera del establecimiento incluyendo el estacionamiento deben ser de concreto, de pavimento, de grava o de otro material que haya sido apropiadamente tratado para disminuir la cantidad de polvo, que facilite un buen mantenimiento y que prevenga el lodo. Estas superficies deben tener drenajes.

SECCION 229.166(l)(j) – ACUMULADORES DE BASURA

Deben ser durables, fáciles de limpiar, a prueba de insectos y roedores, a prueba de fugas, y no absorbentes. Acumuladores de basura fuera del establecimiento deben tener tapaderas, puertas para poderse cerrar apropiadamente (selladas) durables, con desnivel para evitar acumulación de agua (lluvia) deben estar sentados en una superficie de concreto o pavimento. Cualquier liberado de los compactadores de basura debe ser depositado en un sistema de drenaje.

SECCION 229.166(k) – DESCHECOS Y AGUAS RESIDUALES

Deben ser depositados en un sistema público aprobado dirigido hacia una planta de tratamiento de aguas residuales; o a un sistema individual de tamaño apropiado construido, y mantenido en condiciones de acuerdo a la Ley. Este tipo de sistema debe ser aprobado por El Departamento de Salubridad, oficina de On-Site Sewage Facility Program.

SECCION 229.166(a) – AGUA POTABLE

Agua potable debe ser obtenida de un Servicio Publico Aprobado o de un sistema de agua potable construido y mantenido de acuerdo la Ley.

***ESTOS TEMAS SON REQUIRIDOS UNICAMENTE SI SE MANIPULA COMIDA EXPUESTA QUE REQUIRE EL LAVAR, ENJUAGAR Y DESINFECTAR SUPERFICIES DE CONTACTO CON ALIMENTOS. 11/11/13**